

ANTIPASTI

Girelle allo speck e scamorza affumicata



ingredienti

265 g di pasta sfoglia rettangolare
120 g di scamorza affumicata
100 g di speck tagliato a fette sottili

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

15 min

TEMPO TOTALE

25 min

15 pezzi circa

procedimento

Tagliare la scamorza affumicata a cubetti piccoli.

Stendere la pasta sfoglia su piano ed adagiarvi le fette di speck; distribuire i cubetti di scamorza su tutta la superficie della pasta sfoglia, avendo cura di lasciare un bordo libero sul lato lungo, per poter sigillare successivamente il rotolo.

Arrotolare la pasta sfoglia e premere bene sul punto di giunzione per sigillare bene. Tagliare il rotolo ottenuto a fette alte circa un centimetro e mezzo, quindi adagiare ogni fetta su una teglia foderata di carta da forno, distanziando le fette.

Cuocere in forno elettrico ventilato preriscaldato a 220°C per circa 15 minuti, o comunque fino a doratura. A cottura ultimata, far raffreddare sulla griglia.